

<b>Oggetto:</b>	SERVIZI DI RISTORAZIONE PRESSO L'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MILANO - BICOCCA
<b>Valore:</b>	€ 4.200.000,00 (Iva 4% esclusa)
<b>Procedura adottata:</b>	aperta, ai sensi dell'art. 60 del D.lgs. 50/16
<b>Determina a contrarre:</b>	delibera del C.d.A. n. 810 del 23.11.2021 - Determina Dirigenziale prot. n. 0014709/22 - Rep. 1049/2022 del 21/02/2022
<b>Criterio di aggiudicazione:</b>	offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 co.2 del D.lgs. 50/16
<b>Codice Identificativo Gara - CIG:</b>	9097838D69
<b>RUP - Responsabile Unico del Procedimento</b>	Arch. Anna Maria Maggiore - Dirigente Area Infrastrutture e Approvvigionamenti
<b>UOR – Unità Operativa Responsabile:</b>	Area Infrastrutture e Approvvigionamenti Settore Centrale di Committenza e-mail: <a href="mailto:centrale.committenza@unimib.it">centrale.committenza@unimib.it</a>
<b>Referenti pratica:</b>	Dott. Andrea Ambrosiano - tel. +390264486069 Dott.ssa Norma Zanetti - tel. +390264486071

## CHIARIMENTI

### Quesito n. 1

Con la presente siamo a richiedere il seguente chiarimento:

Disciplinare - relativamente al possesso di valutazione di conformità. E' corretto intendere che una certificazione ISO14001 IAF30 e IAF35 per i campi di attività di ristorazione sia ritenuta idonea, pertinente e proporzionata alla gara in oggetto.

### Risposta al quesito n. 1

Premesso che, ai sensi dell'art. 17 del Disciplinare di Gara, la verifica della conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel Disciplinare stesso è di competenza del Seggio di Gara, si chiarisce che in merito al requisito di cui all'art. 6.3 lett. d) del Disciplinare di Gara, il possesso di una certificazione ISO14001 relativa ai settori di accreditamento IAF 30 "*Alberghi e ristoranti*" e IAF 35 "*Altri servizi*" appare coerente con l'oggetto della gara in questione.

### Quesito n. 2

In riferimento all'allegato doc. 1 Relazione Tecnico-illustrativa, all'art. 12 si chiedono precisazioni in merito all'indicazione della presenza di un Capo cuoco partita 4 livello impiegato 44,1 ore settimanali presso ristorante e bar U7.

### Risposta al quesito n. 2

Si tratta di un mero errore di trascrizione. Il riferimento corretto è 40 ore settimanali.

### Quesito n. 3

Nell'allegato E al disciplinare Criteri di valutazione offerta tecnica, punto D si chiede di presentare l'eventuale elenco di attrezzature e arredi nuovi, corredati da preventivo o fattura di acquisto. Poiché all'art 14, pag. 27 del disciplinare si precisa che le buste amministrative e tecnica non devono contenere riferimenti all'offerta economica, pena l'esclusione si chiede conferma che sia un refuso la richiesta di allegare preventivo o fattura per le nuove attrezzature/arredi che saranno offerti in sede di gara.

**Risposta al quesito n. 3**

Con riferimento all'allegato E al Disciplinare di Gara "Criteri di valutazione dell'offerta tecnica", si precisa che la richiesta di preventivo o fattura di acquisto per eventuali arredi/attrezzature nuove non è un refuso. A tal proposito, secondo la giurisprudenza amministrativa ampiamente prevalente, il divieto di commistione tra elementi dell'offerta tecnica ed elementi dell'offerta economica non va inteso in senso assoluto ma relativo, con riferimento al caso concreto, dovendosi verificare se l'anticipata conoscenza di un elemento dell'offerta economica già nell'ambito di quella tecnica abbia la capacità, anche solo potenziale, di influenzare la valutazione della commissione giudicatrice sulla preferenza da accordare all'una piuttosto che all'altra offerta, ovvero, di consentire effettivamente alla commissione di ipotizzare il contenuto dell'offerta economica nella sua interezza, o anche solamente in relazione agli aspetti economicamente significativi, idonei a consentire potenzialmente al seggio di gara di apprezzare prima del tempo la consistenza e la convenienza di tale offerta. Con riferimento pertanto al caso in questione i preventivi di eventuali arredi/attrezzature nuove non sono tali da permettere di ricostruire l'offerta economica nel suo complesso.

**Quesito n. 4**

Nel Capitolato di gara, art 2.4 si indica che per le mense U7 e U18 è possibile presentare apposita progettazione di restyling di locali e attrezzature: si chiede, poiché nel criterio di valutazione specifico per U7 e U18 non vi sono indicazioni sul punto, se e come tale progettazione sia oggetto di valutazione. Si rimanda, inoltre, all'art. 14 pag. 27 del Disciplinare di gara, in relazione alla richiesta di esposizione del valore complessivo dell'investimento.

**Risposta al quesito n. 4**

L'eventuale presentazione in sede di offerta tecnica della progettazione di restyling dei locali ed attrezzature per le mense presso gli edifici U7 - Civitas e U18 - Ygeia verrà valutata all'interno della lett. H, sub-criterio a) "organizzazione del servizio", dell'allegato E del Disciplinare di Gara. In merito all'indicazione del valore complessivo dell'investimento non è da considerarsi anticipazione dell'offerta economica per quanto esposto alla precedente risposta al quesito n. 3.

**Quesito n. 5**

In riferimento all'applicazione dei CAM di cui all'art. 1.1 del Capitolato, si chiede, poiché i CAM menzionati non sono più in vigore, di confermare che trovano applicazione le norme contenute nel decreto 10 marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente e che quindi i criteri ambientali minimi siano quelli ivi contenuti.

**Risposta al quesito n. 5**

Si precisa che si tratta di un refuso e che i CAM di riferimento sono quelli di cui al decreto del Ministero dell'Ambiente del 10 marzo 2020.

**Quesito n. 6**

Facciamo riferimento all'allegato doc. 3 stima economica del servizio per sottolineare che nella redazione di tale documento sono stati considerati i costi stimati per l'anno 2019: sembrerebbe, pertanto, che non si sia tenuto conto né degli incrementi dei prezzi delle derrate, né di quello dei costi energetici. Si chiedono delucidazioni sul punto.

**Risposta al quesito n. 6**

Con riferimento alla stima economica del servizio di cui al doc. 3 e nello specifico alla sezione “Altre voci di costo”, si precisa che la stima è stata effettuata per l’anno 2019 in quanto ultimo dato attendibile per il servizio in questione; per gli anni 2020 e 2021 i dati non sono attendibili in considerazione del periodo di pandemia. La stima effettuata ha tenuto conto di possibili variazioni dei prezzi in un'ottica di regolare andamento dei mercati. Eventi caratterizzati da eccezionalità occorsi ed occorrenti durante lo svolgimento della procedura di gara non possono essere imputati all'Amministrazione.

**Quesito n. 7**

In riferimento all’art. 2.6 del Capitolato “Il sistema registrerà su due documenti digitali conformi, uno ad uso dell'Appaltatore ed uno dell'Amministrazione, l'elenco delle singole portate somministrate con l'indicazione dello specifico tesserino utilizzato”: attualmente non viene registrato lo specifico tesserino, in quanto non sono previsti interfacciamenti con le anagrafiche cliente. Oggi le uniche info registrate in cassa sono i pasti a studenti (per fascia), personale universitario o esterni, non lo specifico tesserino utilizzato. Si chiede se sia sufficiente la registrazione che fanno i terminali di xxxx in cassa (non sono collegati alla cassa) e la registrazione in cassa dei passaggi per fasce.

**Risposta al quesito n. 7**

Con riferimento al termine "sistema" si fa riferimento agli appositi lettori di badge forniti dalla ditta incaricata dall'Amministrazione che consentono di verificare la titolarità di accesso al servizio in regime di favore e la quota del pasto a carico dello studente.

**Quesito n. 8**

In riferimento all’art. 2.6 del Capitolato si chiede di specificare meglio quale sia il tipo di accesso che richiede l'Amministrazione, in relazione alla visibilità dei dati.

**Risposta al quesito n. 8**

Con riferimento al termine “accesso” s'intende la possibilità di accedere al servizio in regime agevolato, secondo le condizioni e le modalità che sono descritte nell'art. 2.6 del Capitolato Speciale d’Appalto.

**Quesito n. 9**

Facciamo riferimento al criterio di valutazione E dell'allegato E al disciplinare di gara Sistema di prenotazione dei pasti: si chiede se sia corretto intendere che il sistema da proporre sia di prenotazione esclusivamente per i pasti da asporto e non per le categorie di utenti che accedono ai locali di consumo, per i quali è invece previsto un sistema di consuntivazione giornaliero della rilevazione delle presenze.

**Risposta al quesito n. 9**

Con riferimento al sub-criterio di valutazione E.1 “Sistema di prenotazione dei pasti” dell’Allegato E al Disciplinare di gara, si precisa che sarà oggetto di valutazione il sistema globale di prenotazione dei pasti che verrà proposto dall'offerente in relazione all'intera gestione dei servizi di ristorazione, sia per eventuali servizi di take away come anche per l'accesso ai locali in cui si svolge il servizio.

Il Responsabile Unico del Procedimento  
Capo Area Infrastrutture e Approvvigionamenti  
Arch. Anna Maria Maggiore  
[f.to digitalmente ex art. 24, D.Lgs. 82/05]

## Siav S.p.A - Contrassegno Elettronico



**TIPO CONTRASSEGNO** QR Code

**IMPRONTA DOC** 5D7095B298BD5414A90D5CF1904314E79E8BB9554AA055CF93356E6721CF067D

### Firme digitali presenti nel documento originale

Firma in formato pdf: ANNA MARIA MAGGIORE

### Dati contenuti all'interno del Contrassegno Elettronico

Numero Protocollo 0022142/22

Data Protocollo 14/03/2022

AOO AMM. CENTRALE

UOR AREA INFRASTRUTTURE E APPROVVIGIONAMENTI

### Credenziali di Accesso per la Verifica del Contrassegno Elettronico

**URL** <https://webproto.si.unimib.it/portaleglifo>

**IDENTIFICATIVO** 4HFLL-83596

**PASSWORD** unbRf

**DATA SCADENZA** 14-03-2023